Formación profesional

Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015475	IES O RIBEIRO	2019-2020

Ciclo formativo

Código	Nome
CSINA01	C.S. VITIVINICULTURA

Módulo profesional

Código	Nome
MP0083	CATA E CULTURA VITIVINICOLA

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL/ORDINARIO	PRESENCIAL	A

Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
NURIA CASAL DABLANCA

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.

1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
4	**Técnica da cata.**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA3 - Cata produtos e relaciona as sensacións organolépticas coa súa calidade.	▪ CA3.1 - Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade da materia prima.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.2 - Identificouse a influencia do sistema de elaboración nas características sensoriais do produto.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.4 - Identificouse a influencia das condicións de conservación na calidade.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.5 - Valorouse a calidade organoléptica do viño e a súa evolución no tempo.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.6 - Identificáronse os protocolos de cata segundo o tipo de produto.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.7 - Valorouse a concordancia entre as características organolépticas apreciadas e o tipo de produto catado.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.8 - Valorouse a relación entre a calidade e o prezo do produto.	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
7	**Orixe, historia e valor social do viño**			
Resultado de aprendizaxe	**Criterio de avaliación**	**Imprescindible (si, non)**	**Desenvolveras e neste curso (si, non)**	**Instrumento de avaliación**
▪ RA5 - Identifica o valor sociocultural do viño en relación coa historia, o impacto social, a súa influencia na saúde e o enoturismo.	▪ CA5.1 - Analizouse a evolución da vide e o viño a través da historia, a súa orixe, o seu comercio e a importancia nas etapas históricas.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.2 - Valorouse a repercusión da viticultura no desenvolvemento rural e no mantemento do medio.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.3 - Recoñecéronse as adegas máis importantes de cada rexión.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.4 - Identificouse a influencia das adegas no prestixio das rexións produtoras.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.5 - Recoñeceuse o enoturismo como valor engadido para as adegas e os seus contornos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.6 - Identificáronse os criterios establecidos na maridaxe dos viños e dos alimentos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA5.7 - Recoñecéronse os efectos para a saúde do consumo de viño e outros produtos derivados.	SI	SI	PROBA ESCRITA

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

- Identificar os materiais utilizados na cata. Sala de cata. Instalacións. Condicións ambientais. Fichas de cata. Vocabulario.
- Analizar a influencia da forma e do tamaño da copa nas percepcións sensoriais.
- Valorar a influencia da temperatura de servizo do viño na apreciación das súas características.
- Recoñecer cando e como se debe decantar un viño.
- Identificar os tipos de cata: analítica, de apreciación e clasificación, e de análise gustativa descritiva.
- Recoñecer o vocabulario técnico que describe as sensacións organolépticas.
- Identificar as fichas de cata.
- Identificar os métodos e os instrumentos para o adestramento sensorial.
- Identificar as substancias do viño que inciden nos órganos sensoriais.
- Recoñecer os sabores fundamentais, as zonas de impacto, e os equilibrios e reforzos entre eles.
- Analizar os limiares de percepción dos aromas e dos sabores, así como a súa influencia na degustación.
- Describir a metodoloxía precisa da degustación.
- Identificar como realizar a análise visual do produto (limpidez, tipo de cor, matiz, etc.).
- Identificar como realizar un recoñecemento das sensacións olfactivas, unha apreciación das sensacións gustativas
- Identificar como realizar unha valoración global do conxunto de sensacións, e apreciouse o seu equilibrio.
- Identificar como relacionar as sensacións organolépticas coa calidade da materia prima.
- Recoñecer os defectos organolépticos orixinados durante o proceso produtivo.
- Identificar a influencia das condicións de conservación na calidade.
- Analizar as características vitivinícolas das rexións produtoras.
- Analizar as variedades e as técnicas propias de elaboración de cada rexión.
- Caracterizar a tipicidade do viño que se relaciona cunha área xeográfica, rexión, denominación de orixe, etc.
- Identificar os atributos varietais
- Recoñecer os matices organolépticos orixinados polas técnicas singulares de elaboración.
- Identificar as denominacións de orixe de España.

CUALIFICACIÓN FINAL:

Para acadar a avaliación positiva do módulo, o alumno terá que ter superadas a primeira e segunda avaliacións.

A cualificación do módulo será a media das dúas primeiras avaliacións no caso de que estean superadas. As actividades realizadas na terceira avaliación, avaliadas mediante probas escritas consistentes en tarefas propostas sobre contidos teóricos das unidades correspondentes, teranse en conta para subir a nota final do módulo, e suporán como máximo un aumento da nota final do curso de dous puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
1	**Introdución á cata. O viño, a sala e os instrumentos da cata.**			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
X		▪ RA1 - Prepara os materiais e as instalacións da cata tendo en conta a súa influencia na apreciación das características sensoriais.	▪ CA1.1 - Describíronse as condicións ambientais e a súa influencia na cata.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.2 - Describíronse as instalacións e os equipamentos da sala de cata.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.3 - Analizouse a influencia da forma e o tamaño da copa de cata nas percepcións sensoriais.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.4 - Valorouse a influencia da temperatura de servizo do viño na apreciación das súas características.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.5 - Recoñeceuse cando e como se debe decantar un viño.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
2	**Vocabulario na cata de viños. Expresión da cata.**			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
X		▪ RA1 - Prepara os materiais e as instalacións da cata tendo en conta a súa influencia na apreciación das características sensoriais.	▪ CA1.6 - Identificáronse os tipos de cata: analítica, de apreciación e clasificación, e de análise gustativa descritiva.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.7 - Recoñeceuse o vocabulario técnico que describe as sensacións organolépticas.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

		▪	▪ CA1.8 - Identificáronse as fichas de cata.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA1.9 - Describíronse os métodos e os instrumentos para o adestramento sensorial.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
3	**Os sentidos utilizados na cata.**			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
	X	▪ RA2 - Recoñece as características sensoriais dos produtos mediante a análise das fases da degustación.	▪ CA2.1 - Describíronse os sentidos utilizados na degustación e o seu funcionamento.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.2 - Identificáronse as substancias do viño que inciden nos órganos sensoriais.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.3 - Recoñecéronse os sabores fundamentais, as zonas de impacto, e os equilibrios e reforzos entre eles.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.4 - Analizáronse os limiares de percepción dos aromas e dos sabores, así como a súa influencia na degustación.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.5 - Describiuse a metodoloxía precisa da degustación.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.6 - Realizouse a análise visual do produto (limpidez, tipo de cor, matiz, etc.).	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.7 - Realizouse un recoñecemento das sensacións olfactivas.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.8 - Realizouse unha apreciación das sensacións gustativas.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA2.9 - Realizouse unha valoración global do conxunto de sensacións, e apreciouse o seu equilibrio.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

		▪	▪ CA2.10 - Realizouse unha cuantificación das sensacións organolépticas na ficha de cata.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪ RA3 - Cata produtos e relaciona as sensacións organolépticas coa súa calidade.	▪ CA3.1 - Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade da materia prima.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
5	**Defectos do viño.**			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
	X	▪ RA3 - Cata produtos e relaciona as sensacións organolépticas coa súa calidade.	▪ CA3.3 - Recoñecéronse os defectos organolépticos orixinados durante o proceso produtivo.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA3.4 - Identificouse a influencia das condicións de conservación na calidade.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
6	**Zonas viticolas . Denominación de Orixe.**			
1ª aval.	**2ª aval.**	**Resultado de aprendizaxe**	**Criterio de avaliación**	**Instrumento de avaliación**
X		▪ RA4 - Recoñece a orixe xeográfica dos produtos e describe as súas características específicas.	▪ CA4.1 - Analizáronse as características vitivinícolas das rexións produtoras.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.2 - Analizáronse as variedades e as técnicas propias de elaboración de cada rexión.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.3 - Caracterizouse a tipicidade do viño que se relaciona cunha área xeográfica, rexión, denominación de orixe, etc.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.4 - Identificáronse os atributos varietais.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

		▪	▪ CA4.5 - Recoñecéronse os matices organolépticos orixinados polas técnicas singulares de elaboración.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.6 - Identificáronse as denominacións de orixe de España.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado con algunha avaliación suspensa deberá entregar as tarefas propostas, para cada unha das unidades didácticas non superada, sobre os contidos teóricos das mesmas.
Será obrigatorio a entrega de todas as tarefas de recuperación para poder obter unha cualificación de 5 ou superior no módulo.
Ademais, deberá realizar un exame por videoconferencia si non puidera ser de maneira presencial.
A nota obterase mediante a seguinte fórmula:
0,4 . (media das tarefas) + 0,6 . (nota do exame)
Nas tarefas farase media a partires de 3. Para ter en conta a nota do exame deberá ser, polo menos, dun 3.
Para considerar que a/s avaliación/s está/n superada/s, o alumnado, despois de aplicar a fórmula, debe acadar un 5. Unha vez obtido un 5, as fraccións decimais superiores a medio punto, redondearanse por exceso.
Sancionarase coa cualificación de cero cando se comprobe que o alumnado cometera calquera irregularidade ao realizar as probas porque copiara ou realizara condutas similares.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua

Non existe alumnado con perda de dereito á avaliación continua.

8. Medidas de atención á diversidade

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Farase un seguimento individualizado do alumnado e estableceranse medidas se procede, de forma coordinada co equipo docente e o Departamento de Orientación.